ПРИНЯТО
управляющим советом школы
Протокол от 09.11.2020г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора МБОУ
«Средняя общеобразовательная
школа №20» г. Черногорска
от 10.11.2020г. №59/47

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания учащихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.01.80-20, МР 2.4.0179-20, СанПиН 2.3-2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Настоящее положение определяет порядок и условия организации питания учащихся школы, принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся.

1.3. Основные задачи организации питания учащихся:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Сфера действия настоящего Положения

2.1. Настоящее положение регулирует отношения между участниками образовательных отношений по вопросам питания учащихся.

2.2. Школа в своей деятельности по организации питания взаимодействует с городским управлением образованием администрации г. Черногорска, Роспотребнадзором по Республике Хакасия.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Организация питания осуществляется победителем торгов на основании заключенного государственного контракта.

3.2. Победитель торгов отвечает за безопасность питания учащихся.

3.3. Финансирование расходов на организацию питания в школе может осуществляться:

- за счет средств республиканского и муниципального бюджетов;
- за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

- 3.4. Субсидии из республиканского и муниципального бюджетов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.
- 3.5. Субсидии из республиканского и муниципального бюджетов предоставляются учащимся начальной школы для обеспечения бесплатным горячим питанием и молоком.
- 3.6. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с действующим федеральным законодательством.
- 3.7. Сведения о стоимости питания, финансирование которого осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) доводится администрацией школы совместно с классными руководителями до учащихся и родителей (законных представителей) на родительском собрании, о чем составляется протокол.
- 3.8. Сбор средств на питание школьников, финансирование которого осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) осуществляет классный руководитель.

4. Общие принципы организации питания учащихся

- 4.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям СанПиН по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих СанПиН Российской Федерации.
- 4.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал здоровья;
 - журнал учета температуры и влажности складских помещений;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии примерного 10-дневного меню;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество
 - ведомость контроля за рационом питания;
 - пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 4.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
- 4.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием.
- 4.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 4.6. Примерное ежедневное меню утверждается директором школы и поваром.
- 4.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания, торговой надбавки, согласно гражданско-правовому договору.
- 4.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".
- 4.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 4.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 4.13. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Ответственное лицо за организацию питания:

- готовит пакет документов по организации бесплатного питания учащихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Городское управление образованием администрации города Черногорска;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в централизованную бухгалтерию городского управления образованием администрации города Черногорска;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов, соблюдением санитарных правил (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.

5. Порядок организации питания

- 5.1. Питание учащихся осуществляется с понедельника по пятницу, в соответствии с гражданско-правовым договором, без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.
- 5.2. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).
- 5.3. При организации питания учащихся необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01), а также санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 5.4. Для приема пищи предусматриваются две перемены по 20 минут после 2 и 3 уроков в 1 смену и 20 минут после первого урока во вторую смену.
- 5.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам классного руководителя. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями ежедневно не позднее 8.45. часов (в первую смену), до 13.00. часов (во вторую смену).
- 5.6. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за организацией питания учащихся осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается директором школы.
- 6.2. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.
- 6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.
- 6.4. По результатам проверок комиссия составляет акт, директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
- 6.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, повар, ответственное лицо за питание, заместитель директора по воспитательной работе, представитель управляющего совета школы.
- 6.6. Контроль за организацией питания осуществляется не реже одного раза в четверть и по обращению родителей (законных представителей).

7. Права и обязанности родителей (законных представителей)

- 7.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и управляющий совет.
 - знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
 - принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания учащихся.

8. Организация информационно-просветительской работы

- 8.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в

предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий.

8.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно и своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

8.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

9. Документация

9.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания учащихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственного лица за организацию питания.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания учащихся, утвержденный приказом директора
- 5) Табель по учету учащихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам контроля за организацией питания учащихся.